SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 45.

De St. Domingue.

Prix des Marchandiſes de la Colonie.

Aux Cayes, le 31 Janvier 1768, le ſucre blanc, de 55 à 60 liv.; le brut, de 22 à 24 liv.; l'indigo bleu, de 7 à 7 l. 10 ſols; le cuivré, de 5 à 6 liv.; le café nouveau, 16 ſols; le coton, de 160 à 170 liv.

A Leogane, le 10 Février, le ſucre blanc de la premiere qualité, de 50 à 52 liv.; celui de la ſeconde, de 45 à 46 liv.; celui de la troiſiéme, 42 liv.; le commun, de 35 à 36 liv.; le brut, 25 liv.; l'indigo bleu, 6 liv. 10 ſols; le cuivré, de 5 liv. 15 ſols à 6 liv.; le café nouveau, 18 ſols; le coton, de 175 à 180 liv.

Au Port au Prince, le même jour, le ſucre blanc, de la premiere qualité, de 48 à 54 liv.; le commun, 36 liv.; le brut, 26 liv.; l'indigo cuivré, de 5 liv. 15 ſols à 6 liv. 5 ſols; le café nouveau, de 19 à 19 ſols 6 den.; le coton, 175 liv.

Au Cap, le 14, le ſucre blanc de la premiere qualité, de 56 à 60 liv.; celui de la ſeconde, de 54 à 56 liv.; celui de la troiſiéme, de 50 à 52 liv.; le commun, de 38 à 48 liv.; le brut, de 28 à 30 liv.; l'indigo bleu, de 7 liv. 10 ſols à 8 liv.; le cuivré, de 6 à 6 livres 10 ſols; le café nouv. de 21 à 22 ſols; le vieux, 20 ſols; le coton, de 160 à 170 livres; les cuirs, de 6 à 9 livres; les piaſtres gourdes, 36 pour cent.

Prix *des marchandiſes de France.*

Aux Cayes ledit jour 31 Janvier 1768, le vin vieux, 200 liv.; le nouveau, 180 liv.; la farine de Moiſſac de la premiere qualité, 80 liv.; la commune, 66 liv.; le bœuf ſalé, 100 liv. *le baril*; le petit ſalé, 30 liv. *l'ancre*; le beurre, 25 ſols *la liv.* l'huile, 30 liv. *la cave*; le ſavon, de 80 à 90 liv. *le cent.*

A Leogane ledit jour 10 Février, le vin, de 150 à 160 liv.; la farine de Moiſſac de la premiere qualité, de 60 à 65 liv.; la commune, 48 liv.; le bœuf ſalé, de 70 à 75 liv. *le baril*; le petit ſalé, 30 liv. *l'ancre*; le beurre, 18 ſols *la livre*; l'huile, de 24 à 27 liv. *la cave*; le ſavon, 100 liv. *le cent.*

Au Port-au-Prince, le même jour, le vin, 140 liv.; la farine de Moiſſac de la premiere qualité, 66 liv.; la commune, 60 liv.; le bœuf ſalé, 66 liv. *le baril*; le petit ſalé, 30 livres *l'ancre*; le beurre, de 18 à 20 ſ. *la livre*; l'huile, 21 livres *la cave*; le ſavon, de 75 à 80 livres *le cent.*

Au Cap, le 14, le vin vieux, de 160 à 180 livres; le nouveau, de 130 à 140 liv.; la farine de Moiſſac de la premiere qualité, de 60 à 63 liv.; la commune, de 48 à 55 liv.; le bœuf ſalé, de 60 à 70 l. *le baril*; le petit ſalé, de 30 à 33 liv. *l'ancre*; le beurre, 18 ſols *la livre*; l'huile, de 24 à 30 liv. *la cave*; le ſavon, de 66 à 70 liv. *le cent.*

Cours du Fret.

Aux Cayes, le ſucre blanc, de 12 à 15 d.; le brut, de 15 à 18 den.; l'indigo, de 30 à 36 den.; le café, 30 den.; le coton, de 30 à 33 deniers.

A Leogane, le ſucre blanc, de 12 à 13 den.; le brut, 12 den.; l'indigo, 24 den.; le café, 18 deniers; le coton, de 36 à 40 deniers.

Au Port au Prince, le ſucre blanc, 12 den.; le brut, 13 den.; l'indigo, de 21 à 27 den.; le café, de 15 à 18 den.; le coton, de 24 à 36 deniers.

Au Cap, le ſucre blanc, de 10 à 12 d.; le brut, de 12 à 14 den. l'indigo, 24 den.; le café, 14 den.; le coton, 30 den.

DU HAVRE.

Arrivée *de Navires.*

Du 19 au 24 Mai 1768, il eſt entré dans ce Port 11 Navires François & 7 Etrangers; ſçavoir, des François, l'*Aimable Jeanne*, Capitaine *Jean Clémence*, de Dieppe, venant de Marennes, chargé de ſel; le *Poſtillon du Nord*, Capitaine *Nicolas Adam*, de Rouen, venant de Bordeaux, chargé de vin; l'*Eſpérance*, Capitaine *Fauqueux*, de Dieppe; le *Pontchartrain*, Capitaine *Menage*, de la Rochelle, venants tous deux de ce dernier endroit, chargés d'eau-de-vie, de farine & de froment; la *Notre Dame*, Cap. *Jean la Palette*, de Boulogne, venant des Sables d'Olonne; l'*Olivier*, Capitaine *Fouaſſier*, de Nantes; le *Saint Antoine*, Capitaine *François-Joſeph le Scanf*,

d'Argentan ; le *Louis le Bien Aimé*, Capitaine *Jean Auger*, de Honfleur, ainſi que l'*Aimable Victoire*, Capitaine *Haron*, venants tous quatre de Nantes, chargés de froment ; l'*Harmonie*, Capitaine *Jean-Baptiſte le Comte*, de Dieppe, venant de Lisbonne, en relâche pour Rouen ; l'*Auguſte*, Capitaine *René de Mary*, de S. Malo, venant de Rouen, en relâche au Havre, allant à Saint-Malo ; des Etrangers, le *David*, Capit. *Reneeman*, Hollandois, ainſi que la *Dame Agathe*, Capitaine *Siewert de Boers*, venants tous deux de Cette, chargés de vin & d'eau-de vie ; la *Providence*, Capit. *Peder Torgerſen*, de Norwege, venant de Chriſtian, chargé de planches; l'*Alida Heſſeling*, Capitaine *Hendrick Claeres*, de Ondeboom, venant de Dantzick, chargé de froment en ſacs ; le *Royal Georges*, Capitaine *Thomas Knox*, Anglois, venant de Glaſcow, chargé de tabac pour le Havre ; le *Prince d'Orange*, Capit. *Jean Allen*, Irlandois ; le *Poſtillon*, Capitaine *Jean Irwin*, de Northam, venant de Corck, ainſi que le précédent, chargés tous deux de bœuf, beurre, chandelle & autres marchandiſes.

DÉPART *de Navires.*

Du 19 au 22 du même mois, il eſt ſorti du même Port 9 Navires François & 6 Etrangers ; ſçavoir, des François, la *Diligente*, Capitaine *Leclerc*, allant à Dieppe avec le reſte de ſon chargement de la Rochelle ; la *Sainte Marthe*, Capitaine *Saffray*, allant à Rochefort ; l'*Arlequin*, Capitaine *Chevreuil*, allant à Bordeaux ; le *Poſtillon du Nord*, Capitaine *Adam*, allant à Rouen avec le ſurplus de ſon chargement de Bordeaux ; la *Curieuſe*, Capitaine *Guenegaud* ; les *Deux Amis*, Capitaine *Guernic* ; la *Dauphine*, Capitaine *le Tron* ; le *Saint Pierre*, Capitaine *Jean Bachelay* ; la *Reine des Anges*, Capitaine *Moal*, allants tous cinq à Nantes ſur leſt ; des Etrangers, le *Statouder*, Capitaine *Abrams*, Hollandois, allant à Hambourg avec ſucre, café & indigo ; le *Jeune Jeſſe*, Capitaine *Sybrouts*, Hollandois, allant à Roterdam, chargé de ſucre ; le *Thomas & Marie*, Capitaine *Buck* ; le *Guillaume*, Capitaine *Foltom*, allants tous deux en Angleterre ſur leſt ; le *Pierre-Elizabeth*, Capitaine *Alworſen* ; l'*Anne-Catherine*, Capitaine *Morick*, allants tous deux en Norwege ſur leſt.

DE HONFLEUR, *le 26 Mai 1768.*

DÉPART *de Navires.*

Le Navire l'*Heureux*, de 150 tonneaux, Capitaine *Reſtout*, eſt ſorti de ce Port, chargé de diverſes marchandiſes pour les Cayes Saint-Louis ; & le Navire l'*Amitié*, Capit. *Caartins Laſrenty*, a mis à la voile, pour ſe rendre à Hambourg, chargé de 228 bariques de ſucre blanc & terré, 30 milliers de café & 3 boucauts d'indigo.

DE MARSEILLE.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 2 au 15 Mai 1768, il eſt entré dans ce Port 47 Bâtimens François & 27 Etrangers ; des premiers, 2 venoient des Colonies ; ſçavoir, l'*Eliſabeth*, Capitaine *François la Combe*, de Marſeille, parti du Cap ; la *Colombe*, Capitaine *François Iſnard*, de Marſeille, parti de la Martinique, chargés tous deux des marchandiſes des Colonies; les autres venoient de Cheſter, de Carleſtown, de l'Orient, de Cadix, de Mogador, de Tunis, de Bonne, de Malthe, de Chypre, de Candie, de Smyrne, de Salonique, de Conſtantinople, de Patras, du Golfe de Lepanthe, de Satalie, de Corron, de Sicile, de Pieta Negra, de Biſceglia, de Zoagli, de Porte-Torre, de Tarente, de Joye en Calabre, de Livourne, de Piombino, de Veniſe, de Mahon, d'Iviça, d'Almazaron, de Carthagene, d'Alicante, de Malaga, de Palamos, de Barcelonne, de Caſtellamare, de Catalogne, de Villaſſar, de Cagliari, de la Baſtie, de Genes, de Final, de Savone, de Nice, de Luan, de la Bourdiguiere, d'Agde, de Cette, de Cagne, de Menton, de Toulon, chargés de diverſes marchandiſes.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port, dans le même eſpace de temps, 124 Bâtimens François & 31 Etrangers ; des premiers, 4 alloient aux Colonies ; ſçavoir, la Corvette la *Cypris*, Capitaine *Jean François Caſtelan*, de Marſeille, parti pour Cayenne ; la *Marie-Marguerite*, Capitaine *Joſeph Allemand*, de Toulon ; le *Taillerand*, Capitaine *François Antoine*, de Martigues, partis tous deux pour la Martinique ; la *Cerès*, Capitaine *Jean-Louis Aycard*, de Marſeille, parti pour le Cap, chargés de diverſes marchandiſes ; les autres alloient à Martigues, à Toulon, à Hieres, à Menton, à Arles, à Agde, à Cagne, à la Ciotat, à la Seine, à Frejus, en Rouſſillon, à Aiguemortes, à Saint-Tropès, à Port-Vendre, à Cette, à Narbonne, à San-Remo, à Nice, à Bandol, à Bormes, à la Cale, à Oneille, à Diano, à Port-Maurice, à Genes, à Luan, en Corſe, au Golfe de Veniſe, en Italie, à Livourne, à Naples, à Palerme, à Syracuſe, à Majorque, à Iviça, à Mahon, à Bayonne, à Barcelonne, à Alicante, à Valence, à Tunis, au Levant, à Alexandrette, à Nantes & au Havre, chargés de diverſes ſortes de marchandiſes.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce rue Traverſiere, 1768.

A PARIS, de l'Imprimerie de KNAPEN, au bas du Pont Saint Michel, 1768.

GAZETTE *DU COMMERCE*,
DE L'AGRICULTURE
ET DES FINANCES.
ANNÉE 1768. Du Mardi 24 Mai.

AGRICULTURE.

SECONDE LETTRE

De M. L. Fermier ***.

MESSIEURS,

JE vous tiens parole comme vous voyez ; voici ma ſeconde lettre dans laquelle je vais entrer en matiere. Je ne vous entretiendrai point aujourd'hui du moulin économique, ce ſera le ſujet de ma derniere lettre ; j'entreprendrai dans celle-ci de réfuter le mauvais ſyſtême de M. l'Auteur (*de l'Avis au peuple, ſecond traité*) qui ne veut pas qu'on ſeme du méteil. Voici ſes propres paroles.

» Les Propriétaires intelligens, les Curés, » les Seigneurs qui veulent le bien public, » devroient empêcher, autant qu'ils le peu» vent, par l'exemple, par l'exhortation & » par l'autorité, cette mauvaiſe méthode (de » ſemer du méteil) de s'étendre & de ſe per» pétuer. (*a*)

Propriétaires, Fermiers & vous, Peuple même, que deviendrez-vous, ſi les conſeils de M. l'Abbé étoient ſuivis ? Mais ne craignons rien, les Curés, les Seigneurs ſe donneront bien de garde d'employer l'exemple, l'exhortation, l'autorité pour empêcher une ſi bonne méthode, ſi néceſſaire & ſi productive. Ah ! M. l'Abbé, on voit bien que vous avez plus pâli ſur les livres Saints & les Peres de l'Égliſe, que vous n'avez bruni en vous expoſant en plaine campagne pour examiner les différentes natures de terres & les productions qu'elles pouvoient rapporter. Comme je penſe que vous ne ſerez pas fâché d'être bien inſtruit ſans être obligé de ſupporter toutes les fatigues qui ſont attachées à l'état d'Agriculteur, je vais commencer à vous apprendre ce que c'eſt que du méteil ; car il m'a paru que vous le définiſſez aſſez mal. On en diſtingue trois ſortes, le *petit méteil*, *le méteil & le gros méteil.*

Le *petit méteil* eſt un quart de froment, & trois quarts de ſeigle.

Le *méteil* eſt moitié l'un & l'autre.

Le *gros méteil* eſt deux tiers de froment & un tiers de ſeigle.

Il y a outre cela le *bled ramé*, qui eſt un huitiéme de ſeigle & le reſte en froment.

Vous allez me demander pourquoi ce mélange, & s'il ne vaudroit pas mieux ſemer ſéparément ces deux grains ? Une telle queſtion eſt bien digne de quelqu'un qui ne connoît que des livres, & qui ne ſe doute pas des principes naturels de l'agriculture. Apprenez donc, M. l'Abbé, que la maſſe de la terre eſt diviſée en pluſieurs natures de terres qui ont plus ou moins de corps, plus ou moins de vertus végétatives. Toute la magie de l'agriculture conſiſte à n'exiger de chaque nature de terre que ce qu'elle peut produire, cependant avec un peu d'art, on l'aide à faire un peu plus qu'elle ne pour-

(a) *V. la fin du N°. 5 de ce Traité.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

roit. Si vous ſemiez du pûr froment dans une terre d'où vous tirerez une abondante récolte de méteil, vous n'auriez qu'une chetive production qui ne payeroit pas vos frais. Le froment ſoutenu par le ſeigle viendra très-bien, & produira du grain de bonne qualité. Par un tel moyen on multiplie le froment dont nous ne recueillerions pas une ſi grande quantité, ſi l'on ne le ſemoit que dans des terres qui lui ſont propres; car c'eſt en vain qu'on le ſemeroit dans d'autres terres. Un Eccléſiaſtique, je ne ſçais s'il étoit Auteur, voulut paſſer pour un Cultivateur extraordinaire, & prétendit que nous n'étions que des ignorans. Il chargea d'une grande quantité d'engrais des landes de pur ſable, & y ſema du bled, qui, ſuivant ce qu'il proteſtoit, devoit produire une abondante récolte; il perdit ſon temps, ſes peines, ſa ſemence & ſon argent. Ce trait hiſtorique qui eſt très-véritable, & aſſez moderne, peut ſervir de leçon à tous ceux qui ne veulent pas conſulter la nature.

Comme vous avez beaucoup d'intelligence, vous comprenez déjà ſans doute qu'on n'a diſtingué trois ſortes de méteils que par rapport aux différentes qualités de terre, & que l'une ne pourra ſupporter du petit méteil, pendant qu'une autre ſera capable d'en recevoir du gros, *&c.* Si l'on n'avoit pas imaginé ce mélange de grains dans la ſemence, on auroit été réduit à enſemencer en ſeigle toutes les terres qui portent du méteil. Il faut vous apprendre que les pailles de ſeigle ne ſont pas un fourrage auſſi bon pour les beſtiaux que celles qui proviennent du méteil.

Pour tâcher de vous reconcilier avec celui-ci, il eſt bon de vous faire voir les grands avantages qui en réſultent. Par cette méthode, que vous appellez mal-à-propos *mauvaiſe*, on obtient une plus grande quantité de grains, qui eſt d'une meilleure qualité, & qui produit plus de farine.

D'ailleurs, le prix du méteil eſt beaucoup plus conſidérable que celui du ſeigle. Depuis la récolte de 1767, les ſeigles ne ſe ſont vendus aux différens marchés des environs de Fontainebleau, que 10, 11 ou 12 ℔; le petit méteil, 13 & 14; le méteil 14 & 15; le gros 16 & 17; le bled ramé 18 & 20; le froment, 22, 24 & 25 ℔ le ſeptier.

Le ſeigle ne rend tout au plus par ſeptier, que 140 livres de pain; le petit méteil, 160; le méteil, 170; le gros, 200; le bled ramé de 270 à 280 ℔.

Les Boulangers de Province achettent beaucoup de ces deux derniers.

Après tous ces avantages, qui ſont réels, croyez-vous, M. l'Abbé, que les Propriétaires travailleront à faire tomber une méthode qui les met en état de tirer un plus grand produit de leurs terres? Je me flatte que vous reviendrez de votre erreur, & que vous vous rétracterez publiquement. Au reſte vous ferez ce qu'il vous plaira, mais ſoyez ſûr que malgré tous vos livres, il ne ſe trouvera perſonne aſſez ſtupide pour renoncer à la culture du méteil, culture de neceſſité abſolue. En voilà aſſez pour aujourd'hui, il ne faut pas donner de trop longues leçons quand on veut que l'écolier profite.

LETTRE

De M. Deſpommiers aux Auteurs.

MESSIEURS,

Dans la derniere lettre que vous avez inſérée dans la Gazette, j'ai promis aux amateurs de leur faire part de la progreſſion de ma méthode.

Elle s'eſt étendue avec une viteſſe étonnante, depuis Chateauroux juſqu'au de-là de Poitiers. Cet eſpace contient environ cinquante lieues de long ſur trente de large. On trouve de mes charrues de tous côtés; les perſonnes de tous états, les Cultivateurs, comme Fermiers, Métayers, l'ont adopté avec empreſſement. Aucun établiſſement ne s'eſt ralenti, au contraire, l'expérience a décidé, & les Proſélytes ont été ſans nombre.

On voit de tous côtés des landes qu'aucune charrue ne peut pénétrer. Quatre bœufs m'ont ſuffi par-tout, & une étendue que l'on n'eſpéroit finir qu'en pluſieurs années, n'a toujours occupé que quelques ſemaines. J'ai eu beaucoup de peine à parvenir à ce point de perfection qui fait qu'un vieillard, un homme foible, ſuffiſent une journée entiere au plus fort défrichement.

Ma charrue, telle que je l'avois imaginée, défrichoit bien l'ajonc & d'autres endroits

très difficiles, mais j'ai trouvé des landes si terribles, que la charrue fatiguoit hommes, bœufs, &c. Cette difficulté m'a fait atteindre le but; ce que je vais détailler fit un effet surprenant, c'est au point que les plus habiles doutent que l'on puisse rien y ajouter, pour moi je n'entrevois rien de plus avantageux.

Je laisse la charrue, comme je l'ai déjà annoncé dans vos Gazettes, mais je donne trois pouces d'épaisseur au sep, je rabats dessus en finissant à rien pour ensoucher le soc, de sorte que du derriere du sep, je vois tout le fer au-delà de son extrêmité; la pointe du soc est par ce moyen de quatre pouces plus basse que le derriere du sep. Cet emplacement donne une entrée naturelle à la charrue, le derriere ne peut plus lever. Si au contraire le soc est parallele au talon du sep, alors il baisse, la charrue leve, & l'effort est prodigieux. Le soc & le sep paroissent très-ceintrés. Si les racines s'arrêtent entre l'oreille & le coutre, il faut percer une place au coutre plus loin, afin de laisser un espace pour que les racines se déchargent. Ce moyen est sûr, de même que si l'oreille ne retourne pas bien, il faut l'écarter davantage en mettant une cheville plus longue. On observera de ne la point éloigner autant dans la terre en valeur, que dans la lande.

Ceux qui ont des charrues n'ont qu'à observer ces proportions, ils en feront le même usage que tous ceux qui les ont bien faites. Tout me prouve que l'on peut défricher en été. On a même découvert par une grande expérience, que l'arrache des vignes avec elle n'est que bagatelle. M. le Marquis de la Cheze, de Poitiers, a fait arracher 16 boisselées de vignes avec quatre bœufs, en moins d'une semaine, & les racines étoient longues par le provignement; dans les endroits pierreux, il faut faire le soc rond & étroit.

J'ajouterai que les prairies artificielles que j'ai fait semer en 1767, annoncent beaucoup aujourd'hui.

J'ai vu une chose qui vous fera connoître ce que l'on doit espérer de ma méthode. M. le Curé de Saint-Benoist-du-Sault en Berry, avoit une lande si forte, qu'il lui falloit plus de cent écus pour la faire mal défricher à la pioche. Une de mes charrues faite par un de ses Métayers, l'a défrichée en quinze jours à la plus grande profondeur, avec une exactitude étonnante. On est surpris de la grande étendue; j'ai trouvé la même chose dans les environs.

EXTRAIT

Du Dictionnaire d'Agriculture de M. l'Abbé Roger.

» ENGORGEMENT, engorger. Ce terme a » la même signification dans le jardinage » que dans la médecine, lorsqu'il se fait » en nous des obstructions par abondance » d'humeurs. Il est de semblables engor- » gemens de seve dans les plantes. Ils ont » pour principes dans les végétaux trop de » plénitude dans les conduits & dans les ca- » naux de la seve. C'est ainsi que quand on » n'a pas soin de lâcher une greffe en cou- » pant la ligature par derriere, il s'y forme » un engorgement, une obstruction & ce » qu'on appelle strangulation ou étrangle- » ment. Ils ont également pour principe » quelque vice particulier de la seve, qui » est arrêtée & interceptée dans son cours » en quelque partie d'eux-mêmes; & telle » est la raison pour laquelle tant de branches » d'arbres ont des especes de paralysies dans » divers endroits où l'écorce se seche. Ces » parties assez communément, ne repren- » nent pas vie, & l'on est obligé de les ré- » ceper plus bas à quelqu'endroit bien vi- » vant. A force d'ôter continuellement aux » arbres leurs pousses & leur faire plaies sur » plaies, qui en cicatrisant, forment des » bourrelets sans fin, la seve n'a plus son » cours, étant privée de ses canaux & de » ses récipiens.

» ENGORGEMENT *des greffes dans la terre.* » Combien de greffes enterrées dans tous » les jardins? De cent arbres, qu'on en fasse » soi-même la remarque, il y en a com- » munément quatre-vingt dont les greffes » sont engorgées. On plante sans réflexion, » à la hâte, & des arbres à racines écourtées. » Si l'on réflechissoit en plantant, on ob- » serveroit que toute terre remuée se plom- » be & s'affaisse d'un pouce par pied. Que » par supposition, le trou de l'arbre ait qua- » tre pieds de fouille, infailliblement la terre » s'affaissera de quatre pouces. Si donc le

» Jardinier, au lieu de mettre ſa greffe à » quatre pouces plus haut, comme il le de- » vroit, la met à fleur de terre, ainſi que » tous ont coutume de faire, il eſt démontré » que l'arbre entraîné par la terre, deſcen- » dra de quatre pouces avec elle. Tout d'ail- » leurs ſe fait trop à la hâte dans le jardi- » nage pour meſurer des yeux à vue de » pays, le niveau de la terre avec l'empla- » cement, ou la poſition de la greffe : pour- » vu qu'on expédie, qu'importe. Enfin, » tous les Jardiniers ne plantant que des ar- » bres à racines écourtées, il n'eſt pas éton- » nant que de tels arbres deſcendent plus ai- » ſément que ceux qui les ont de toute » longueur. Mais pourquoi une greffe en- » terrée eſt-elle nuiſible à l'arbre ? Le voici » en deux mots.

» Toujours un arbre eſt mal à ſon aiſe, » quand la partie de lui-même, fabriquée par » la nature, pour jouir des bienfaits & du » ſec de l'air, eſt imbibée, détrempée & » morfondue par l'humide de la terre. C'eſt » la même que dans l'oppoſé, ſi les racines, » au lieu d'être cachées dans la terre, étoient » en plein air & au ſoleil, pour qui elles ne » ſont pas faites : ceci n'eſt ici qu'eſquiſſé.

» Voici des faits conſtans par rapport aux » greffes enterrées, dont nous rendons rai- » ſon ailleurs, & dont on ne peut diſcon- » venir.

» Les arbres à greffes engorgées dans la » terre, ou ne donnent point de fruit, ou » n'en donnent que peu ou que de mau- » vais.

» L'expérience apprend en outre, à qui- » conque eſt obſervateur, que de tels ar- » bres ſont ſujets communément à quantité » d'infirmités & de maladies, la jauniſſe ſur- » tout ; ils dépériſſent peu à peu & languiſ- » ſent ; nombre de leurs branches meurent » d'année en année, puis tout l'arbre.

» Les baſſins qu'on fait aux pieds des » arbres pour dégorger les greffes, ſont une » foible reſſource, comme on le fait voir » en ſon lieu.

Nota. *L'arrangement typographique nous oblige de renvoyer le tableau des grains au Commerce.*

COMMERCE.

DE S. DOMINGUE.

MORTS.

AU Cap le 21 Janvier 1768, Madame *Verron de Buſſy*.

Au Fort-Dauphin ledit jour, le ſieur *Riberoux*, Marchand Tailleur.

Au quartier du Fort-Dauphin, le 23, M. *Maurice*, Habitant aux Fonds-Blancs.

A la Charbonniere, Paroiſſe du Port-au-Prince, ſur ſon habitation le 29, *Iſabelle Balthazard*, Négreſſe libre. Elle étoit née à la Vera-Cruz en 1667. Lorſque cette Ville fut priſe en 1683 par Laurent de Graffe, Vand'horn, Grammont, Godefroi & Jonqué, Flibuſtiers, elle fut amenée eſclave en cette Colonie. Son Maître l'ayant depuis affranchie, elle fut mariée au ſieur *Antoine Driſſe*. Elle avoit à l'âge de 101 ans qu'elle eſt morte, l'avantage bien rare dans cette Colonie de ſe voir triſaieule. Ses deux derniers deſcendans ſont preſque blancs.

Au quartier de l'Anſe-à-Veau, dans le même mois de Janvier, M. *Louis Leroi* jeune, Habitant aux Rochelois, âgé d'environ 26 ans : il étoit créole dudit quartier.

Au Cap le 6 Février, Dame *Voguſan*, épouſe de M. *Dubourg*, Négociant audit lieu.

A l'Artibonite, ſur l'habitation de Meſſieurs les héritiers *Laville*, le même jour, M. *François Dufaux*, Maître en Chirurgie.

A S. Marc le 8, M. *Robillard*, Capitaine du Navire la *Cigogne*, de la Rochelle.

Le 22, M. *Lavergne*, ſur l'habitation de Madame *de Bouffelier*, Habitante à la grande riviere des Gonaïves.

Le même jour, M. *Baux*, Habitant dans les hauts de S. Marc : il étoit natif de la Rochelle.

Sur ſon habitation le 23, M. *Tironneau*, Habitant au Canot près S. Marc.

DU PORT-AU-PRINCE, *le 10 Février 1768.*

Il n'eſt pas ordinaire de voir dans cette partie de S. Domingue une arriere ſaiſon pareille à celle-ci. On avoit coutume de

ſouffrir de longues ſechereſſes dans les derniers & les premiers mois de l'année ; & cette fois, depuis la Touſſaint, il ne s'eſt pas paſſé quinze jours ſans pluie ; il y en a même eu de très-abondantes, accompagnées de tonnerre, & les vents de Nord ſe ſont fait ſentir très-ſouvent, auſſi bien que ceux de l'Oueſt.

ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois d'Avril 1768 dans les GE'NE'RALITE'S *de*

DIJON.				LILLE.				CHAALONS.				PERPIGNAN.			
Lieux des Marchés.	Prix.			Lieux des Marchés.	Prix			Lieux des Marchés.	Prix			Lieux des Marchés.	Prix.		
	l.	ſ.	d.		l.	ſ.	d.		l.	ſ.	d.		l.	ſ.	d.
Arnay-le-Duc.	20	14	2	Aire.	29	5		Bar-ſur-Aube.	20	3	2	Foix.	20*		
Avallon.	19	16		Arras.	32	12	6	CHAALONS.	23	9	6				
Autun.	20	8													
Auxerre.	22			Bailleul.	31	14	5	Chaumont.	18						
Auxonne.	21	15		Bapaume.	34*	2	1	Epernay.	24	6					
Bar-ſur Seine.	20	3	6									Montlouis.	24	4	9
Beaune.	21	8	2	Bergues.	9	18	6	Joinville.	18	19	6				
				Bethune.	33	6	1	Langres.	20						
Belley.	19	14													
Bourbon-Lan.	20	6		Caſſel.	28	16		Mezieres.	22	4	8				
Bourg.	20	10		Douay.	33	19		Reims.	26	7	6	Pamiers.	20	12	6
Châlon.	24	2	4					Rethel.	23	11	3				
Charolles.	23	12	6	Dunkerque.	34										
Châtil.ſur-Sei.	20	16		Gravelines.	30	2	5	St. Dizier.	20	1	3				
								Sainte - Menehoult.	22						
DIJON.	20	14	2	Heſdin.	32							PERPIGNAN	31*	9	5
Gex.	30	13	3	LILLE.	32	7	3								
Mâcon.	22	16						Sezanne.	25*	6	8				
Nuits.	19*	10		S. Omer.	30	10	3	Troyes.	20	14					
Saulieu.	19	12	9	S. Pol.	28*	4									
Semur en-Aux.	20	18						Vaucouleurs.	15*	14					
Seurre.	33*	2	10	S. Venant.	33			Vitry.	21			Prades.	28	14	2

PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	22		8	From. le ſep.	32	6	6	From. le ſep.	21	9	2	From. le ſep.	25		3
Pain la liv.		2	11	Pain la liv.		4	5	Pain la liv.		2	7	Pain la liv.		2	10
Avoine le ſ.	6	10	6	Avoine le ſ.	8	1		Avoine le ſ.	5	5		Avoine le ſ.	8	16	
Foin le q.	2	2	4	Foin le q.	1	3		Foin le q.	1	13		Foin le q.	2	7	5
Paille le q.	1	1	3	Paille le q.	1		8	Paille le q.		14	4	Paille le q.		15	6

DU CAP, *le 27 Janvier 1768.*

Le 21 de ce mois, vers les ſix heures & demie du ſoir, on reſſentit en cette Ville une vive ſecouſſe de tremblement de terre, qui fut très-courte, & qui ne cauſa aucun dommage. Sa direction étoit de l'Oueſt à l'Eſt. L'aſſemblée à la Comédie, étoit ce jour très-nombreuſe ; le ſpectacle fut interrompu, & dans le premier effroi que la ſecouſſe fit naître, les ſpectateurs ſe précipiterent les uns ſur les autres pour ſortir. Il ſeroit infailliblement arrivé du déſordre, ſi quelques perſonnes prudentes n'avoient ſaiſ-

ſuré le public effrayé, en faiſant continuer le ſpectacle, & en s'oppoſant même à la ſortie de ceux qui ſe trouvoient au Parterre.

Du 3 Février.

Les Manufactures d'indigo, par le produit conſidérable qu'elles rapportent, forment un des objets les plus importans des cultures de cette Colonie ; mais leur exploitation exige de la part du Cultivateur des connoiſſances particulieres qu'il ne peut acquérir qu'après une longue expérience. Voilà pourquoi, dans un ſi grand nombre d'indigotiers, il s'en trouve ſi peu qui réuſſiſſent. La plupart, faute de lumieres ou par inattention, négligent d'étudier le degré de pourriture ou de battage, & n'obſervent point aſſez le temps favorable où l'indigo doit être cueilli, ce qu'ils font le plus ſouvent ou trop tôt ou trop tard. Dans tous ces cas, il n'eſt point de meilleur guide que l'expérience, & elle doit avoir fourni à quelques Cultivateurs attentifs, des obſervations qu'ils ſe feront ſans doute un devoir de rendre publiques après la préſente invitation. On deſireroit donc ſçavoir d'eux, afin d'éclaircir cette matiere, combien il y a d'eſpeces d'anil ou d'indigo, la maniere de le travailler, & à laquelle des deux eſpeces d'indigo franc ou d'indigo bâtard, on doit donner la préference ; ſi une troiſiéme eſpece, qu'on appelle *guatimala*, ſe trouve réellement dans cette Colonie, & l'emporte en qualité ſur les autres ; quels avantages on retireroit de ſa culture, & ſi elle eſt d'un meilleur rapport ; enfin, on ſouhaiteroit avoir ſur tous ces objets, des inſtructions propres à guider les Cultivateurs, & perfectionner une Manufacture qui a fait la premiere richeſſe de cette Colonie ?

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *le 21 Mai 1768.*		CADIX. *le 6 Mai.*		MARSEILLE. *le Mai.*	
Amſterdam, .	54 3/4	Paris, ...	77		
Londres, .	31 5 8e				
Hambourg, .	176 1/2	Amſt.	97		
Madrid, . .	15 4				
Cadix, . .	15. 2	Lond. . . .	40 1/4		
Livourne, . .	96 1/4				
Lyon, Rois, .	au p.	Madrid. . .	au pair.		

DE LA ROCHELLE, *le 6 Mai 1768.*

Prix de quelques denrées dans cette même Ville.

Froment 200 ℔ ; orge 98 ℔ ; ſeigle, 120 liv ; eau-de-vie de la Rochelle, 120 ℔ ; d°. de Cognac, 170 ℔ ; d°. de Seudres, 150 ℔ ; d°. d'Oleron, 160 ℔ ; d°. de S. Martin, 170 ℔, peu demandée par-tout.

Sucre brut, de 25 à 31 ℔ ; d°. blanc, troiſiéme ſorte, de 43 à 44 ℔ ; d°. en pains 75 ℔ ; ſyrop 11 ℔ 10 ß ; indigo cuivré, de 5 ℔ 10 ß à 5 ℔ 15 ; café de S. Domingue, 17 ß ; d°. de la Martinique, 18 ß ; coton de S. Domingue, de 135 à 140 ℔ ; d°. de la Martinique, de 125 à 130 ℔.

Navires en armement.

DE NANTES, *le 14 Mai 1768.*

Le Navire la *Dame Suzanne*, de 200 tons

neaux, Capitaine *Jean Franſen*, eſt en charge dans ce Port pour Fiume en Italie, Interprete le ſieur *Odiette*.

DU HAVRE, *le 15 Mai* 1768.

Les Navires François le *Prince de Rohan*, de 220 tonneaux, Capitaine *Moulin Laperelle*, du Havre, la *Judith*, de 260 tonneaux, Capitaine *de la Marre*, du Havre, ſont en charge dans ce Port, le premier pour le Cap, deſtiné à partir au plutard au commencement de Juin; (*a*) le ſecond pour les Cayes S. Louis, deſtiné à partir à la fin de Juin, eſt armé par MM. *Baudry & Boulongne*. Ceux qui voudront s'embarquer ou charger des marchandiſes ſur le premier, pourront s'adreſſer à *Rouen*, à M. *François Taillet*, rue des charettes; à *Caen*, à MM. *Gautier* & Compagnie, Banquiers, & au *Havre*, à M. *Rabier* ou au Capitaine.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, du 21 Mai 1768.*

	#	s	
Or de Portugal, à . .	714		*marc.*
Du Mexique à . . .	706		
Du Perou à	698		
Les guinées à	712		
Ducats à	97	10	*once.*
Or fin à 23 k. 31. 32 à .	98	10	
Or à 20 karats à . . .	82	10	
L'argent à 11 & 20 g. à .	53	15	*marc.*
Idem à 11 & 10 g. à . .	51	15	
Piaſtres	48	15	

FINANCES.

ARRÊT DU CONSEIL D'ÉTAT DU ROI, *Du premier Mai 1768*,

Portant nomination de Commiſſaires, pour procéder à la liquidation de la finance des Offices ſupprimés par l'Édit du mois d'Avril 1768.

LE Roi ayant par ſon Édit du mois d'Avril dernier, éteint & ſupprimé tous les Offices d'Auneurs-Contrôleurs-Viſiteurs & Marqueurs de toiles, créés par Édits des mois de Janvier 1586 & Juin 1627; ceux d'Auneurs-Contrôleurs-Viſiteurs & Marqueurs de draps, créés par Édits des mois de Mars 1571, Décembre 1582, Mai 1584 & Octobre 1620; ceux des Jurés-Vendeurs de poiſſon de mer, frais, ſec & ſalé, créés par Édit du mois de Janvier 1583; ceux de Meſureurs de grains, créés par Édits des mois de Janvier 1569 & 1697; ceux des Jurés-Mouleurs-Viſiteurs-Compteurs-Meſureurs & Peſeurs de bois à brûler & charbons, créés par Édit du mois de Mars 1696; & ceux de Viſiteurs & Contrôleurs des poids & meſures, créés par Édit du mois de Janvier 1704, deſquels Offices Sa Majeſté auroit ordonné que les Titulaires, les Corps, Communautés & Seigneurs particuliers, qui les auroient acquis ou réunis, & qui ſeroient en poſſeſſion de percevoir tout ou partie des droits y attribués, ſeroient tenus d'envoyer au ſieur Contrôleur général de ſes finances, leurs titres de propriété, à l'effet d'être, par les Commiſſaires qui ſeroient par Elle nommés, procédé à la liquidation de leurs finances, & par Elle pourvu enſuite à leur rembourſement. Et Sa Majeſté voulant pourvoir à la nomination & établiſſement deſdits Commiſſaires: oui le rapport du ſieur Del'Averdy, Conſeiller ordinaire, & au Conſeil royal, Contrôleur général des finances; le Roi étant en ſon Conſeil, a commis & commet les ſieurs Langlois, Boutin & Cochin, Conſeillers d'État, Intendant des finances; & les ſieurs Vilevault, Brochet de Saint-Preſt, Choppin d'Arnouville, Toloſan, Guerrier de Bezance, de Vin de Gallande, Maîtres des Requêtes; pour procéder, conformément à l'Édit du mois d'Avril dernier, à la liquidation de la finance deſdits Offices, ſur la repréſentation qui ſera faite auxdits ſieurs Commiſſaires, des quittances de finance, proviſions & autres titres de propriété deſdits Offices, ainſi que des titres de créance; à l'effet de quoi les pourvus & propriétaires deſdits Offices, ainſi que leſdits créanciers, ſeront tenus de remettre, dans le délai fixé par ledit Édit, leurs proviſions, quittances de finance & autres titres, entre les mains de Marie-Pierre Moriceau de la Barre, Greffier des Commiſſions extraordinaires

(a) *Ce Navire eſt très commode pour les Paſſagers.*

du Conſeil, que Sa Majeſté a commis pour Greffier de ladite commiſſion; pour, ſur les jugemens qui ſeront rendus par leſdits ſieurs Commiſſaires, au nombre de cinq, au moins, être leſdits pourvus, propriétaires & créanciers, rembourſés des ſommes portées par leſdits jugemens, ſur les deniers provenans du produit des droits, dont la perception a été ordonnée par ſondit Edit. Fait au Conſeil d'Etat du Roi, Sa Majeſté y étant, tenu à Verſailles le premier jour de Mai mil ſept cent ſoixante-huit.

Signé PHELYPEAUX.

ARRÊT DU CONSEIL D'ÉTAT DU ROI, *Du 2 Mai 1768*,

Qui nomme un Procureur général à la Commiſſion pour la liquidation des Offices domaniaux, ſupprimés par l'Edit du mois d'Avril 1768. (*a*)

Autre du 8 Avril, qui caſſe une Sentence rendue en forme de Réglement par quatre Officiers de l'Election de Montereau, le 6 Novembre 1765.

Autre du 22 Avril, concernant le brûlement des Coupons d'intérêts, & les Reconnoiſſances de lots des Actions de la Caiſſe d'Eſcompte.

Autre du 4 Février, qui ordonne la continuation, pendant les ſix années du bail de *Julien Alaterre*, des abonnemens faits avec les différentes Provinces & Généralités du Royaume, y dénommées, pour y tenir lieu, tant du principal que des ſix ſols pour livre des droits ſur les huiles & ſavons.

(a) *Sa Majeſté voulant donner une forme d'autant plus conſtante à la maniere de procéder à la liquidation ordonnée par leſdits Edit & Arrêt, enſemble pour requérir l'envoi en poſſeſſion des objets dont S. M. a ordonné la régie à ſon profit par ſondit Edit, ſuivant qu'il y auroit lieu, Elle a commis & commet le ſieur Richer, Avocat au Parlement de Paris, aux fonctions de ſon Procureur général en ladite Commiſſion, pour en ladite qualité, faire & requérir au nom de Sa Majeſté, tout ce qu'il appartiendra.*

Autre du même jour, qui ordonne la continuation pendant les ſix années du bail de *Julien Alaterre*, des abonnemens faits avec les différentes Provinces & Généralités du Royaume y dénommées, pour tenir lieu, tant du principal que des anciens deux ſols pour livre, & des deux vingtiémes ou nouveaux ſols pour livre, des droits de Courtiers-Jaugeurs & Inſpecteurs des Boucheries & aux boiſſons.

Paiement des Rentes ſur l'Hôtel de Ville.

PAYEURS. *MM.*	Parties.	Lettres.	Prochain paiemt. de Mai.
Deſchamps,	5e.	L.	27
De Courmont,	18e.	J.	26
Baillot,	23e.	P.	28
Rouſſeau,	26e.	L.	26
Drouet,	35e.	M.	26
D'Eaubonne,	37e.	M.	25
De Ste. Luce,	47e.	L.	26
De Lauge,	48e.	L.	26
De St. Janvier,	55e.	L.	26
Duval,	63e.	M.	27

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS;

Mai 1768.	*Jeudi 19.*	*Vendredi 20.*	*Samedi 18.*
Ac. des Indes.	1252 ½	1260	1265
Emp. de la Com.	425	425	
Prom. a 5 p %.	15		
Prom. a 4 p %.	39 ¾	39 ½	39 ½
Bill. de la Com.			
Ac. des Fermes.	907 ½	907 ½	907 ½ 10.
Amortiſſement.			
2 ſ. p. l. du Dix.	7 ½	7 ½ 8.	8
3e. Loterie.	3 ½	3 ½	3 ½
Annuités.	345	344	345
Coup. d'An.	68 ½	68 ½	68 ½
Emp. de 10 mil.	36	36	36
Emp. de 30 mil.	37 ½	37 ½	37 ½
Col. 1759.	37		
Canada.	44	44	44
4e. L. Epoques	8. 11e. 12 ½	8.	8 11e 12 ½
Nouette	36 ½ 36	36	36
Ac. de la caiſſe	1200		1190
CONTRATS.			
tirage de la C.	2e. t 378 5e. 347	1e. 405. 3e. 353. 4e	1e. 405. 5e. 347
		344. 5e 347	
Bretagne.			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 42.

DU HAVRE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU quatre au quatorze Mai 1768, il eſt entré dans ce Port 10 Navires François & 13 Etrangers, ſçavoir, des François la *Bonne Mere*, Capit. *Foliot*; la *Conciliation*, Capitaine *Hamel*, venant tous deux de Rouen, en relâche au Havre, allant à Lisbonne; la *Curieuſe*, Capitaine *Guenegaud* de Vannes; les *Deux Amis*, Capitaine *Guernic* de Penerf; le *Papillon*, Capitaine *Luc Moiſeau* de l'Iſle-Dieu; la *Dauphine*, Capitaine *le Tron* de Breat; la *Diligente*, Capitaine *le Febvre*; le *Saint Pierre*, Capitaine *Bachelet* de Saint Valeri, venants tous ſix de Nantes chargés de bled & d'ardoiſes; la *Diligente*, Capitaine *le Clerc* de Dieppe, venant de la Rochelle chargé d'eau-de-vie, morue ſeche & farine; la Gabarre du Roi l'*Eſturgeon*, Capitaine *Pincemin*, venant de Breſt chargée d'effets & proviſions pour l'armement de la Frégate du Roi l'*Enjouée*, des Etrangers 2 venoient de Rouen, 1 de Fecamp tous trois ſur leſt, 3 venoient de Fridericſtadt, 1 de Mos en Norwege, 1 de Dramen en Dannemarck, chargés de planches tous les cinq, 1 de S. Valeri ſur Somme avec goudron, laine, azur, bœuf, fumée, 1 venoit de Port-Maurice, chargé d'huile d'olive & de fruits; 1 venoit d'Oſtende avec poudre à feu, riz, fuſils, ſabres & autres marchandiſes pour Guinée; 1 venoit de Glaſcow en Ecoſſe, 1 d'Amesfort, chargés tous deux de tabac en feuilles.

DÉPART *de Navire.*

Il eſt ſorti du même Port dans le même eſpace de temps 10 Navires François & 3 Etrangers; ſçavoir l'*Aglae*, Capitaine *Paon*, allant à la Martinique; le *Saint Pierre*, Capitaine *la Salle*, allant à Cadix; la *Bonne Mere*, Capitaine *Foliot*, allant à Lisbonne; le *Cheval Marin*, Capitaine *Dumaine*, allant à Bayonne avec lin crud; le *Neptune*, Capitaine *Mouton*, allant à Rouen; l'*Hippopotame*, Capit. *Hemont*, allant à l'Orient chargé de briques; la *Lancize*, Capitaine *Voiſard*, allant à la Rochelle; la *Brune*, Capitaine *Guyomard*; le *Duc de Penthievre*, Capitaine *Netrel*, allant à Grandville; les *Deux Jumeaux*, Capitaine *Chevet*, allant à Bordeaux ſur leſt ainſi que les quatre précédens; l'*Alida Maria*, Capitaine *Conradus*, allant en Norwege; la *Dame Anne & Jeanne*, Cap. *Brock Meyer*, allant à Roterdam, & les *Deux Amis*, Capitaine *Tompſon*, allant à Corck tous trois ſur leſt.

On a appris au Havre que le Navire le *Solide* d'environ 120 tonneaux, Cap. *le Preſtre* du Havre, en ſortant de Nantes chargé de bled pour le Havre, s'eſt perdu par une voie d'eau le 6 ou le 7 de Mai à 8 lieues de terre vers l'embouchure de la riviere de Nantes. L'équipage s'eſt ſauvé dans un Navire Breton, & a débarqué le 12.

DE L'ORIENT.

Le 16 & le 20 Avril 1768, il eſt arrivé dans ce Port les Navires la *Charmante Julie*, Capitaine *Rio*, venant de Barcelonne chargé de 127 quintaux de vin, 4. barils de vin de Malaga, 11 tonneaux d'eau-de vie; l'*Argonaute*, Capitaine *du Baudri*, venant de Marſeille avec 133 tonneaux de vin, 1 barique 4 barils de vins de liqueur, 32 pieces d'eau-de-vie, 507 caiſſes de ſavon, 11 bariques 1 baril 40 cannevettes d'huile d'olive, 6 bariques de ſoufre, 123 caiſſes de capres, anchois, olives, amandes & autres proviſions.

DE NANTES.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 7 au 13 Mai 1768, il eſt entré dans ce Port 11 Navires François & 2 Etrangers, ſçavoir, l'*Apollon* de 450 tonneaux, Capit. *Moſneron*; le *Prince de Montbazon* de 400 tonneaux, Capitaine *Prudhomme de Mombrai*, venant du Cap, chargés de 908 bariques 29 quarts de ſucre brut, terré & tête, 371 futailles 219 bariques de café, 25 futailles 8 quarts d'indigo, 34 balles & ballots de coton, 1110 cuirs ſecs en poil, 30 milliers de bois de campêche, ſyrop, confitures, cacao & liqueurs; l'*Union*, Capitaine *Jean Dubois*, venant d'Oſtende avec couperoſe, alun, piment & riz; le *Saint Michel*, Capitaine *Vincent le Franc*, venant du Ferol avec vinaigre, vin de Malaga & jambons; la *Françoiſe*, Capitaine *L. Hervé*; le *Saint Louis*, Capitaine *Louis Garnier*; l'*Aimable Louiſe*, Capitaine *Guillaume Painchaud*, venant tous trois de Bordeaux avec farine, drogues & autres marchandiſes; la *Paix Cou-*

ronnée, Capitaine *André Merignan*, venant de Libourne avec vin & cuiſſes d'oies, le *Cheval Marin*, Capitaine *Jean Gorin*, venant de l'Iſle de Ré chargé de vin; la *Victoire*, Capitaine *J. Moriſſon*, venant de Redon avec bois de merrein & cordages; le *Saint Pierre*, Capitaine *Thomas Piquet*, venant de Dieppe avec des verres à vitres; la *Concorde*, Capitaine *Huyte Siebrants*, venant d'Amſterdam avec bierre, chanvre crud, fil de fer, garence, fer en barres, arſenic, papier, planches de ſapin, fromage & marchandiſes pour Guinée; la *Proſpérité*, Capit. *Adrian Stindik*, venant de Zericzée ſur leſt.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 17 Navires François & 1 Etranger, ſçavoir, le *Wlieghe* de 140 tonneaux, Capitaine *Clemenceau*, allant à Cayenne; le *Grand Alexandre*, Capitaine *Rio*, allant à l'Orient; le *Saint Jean*, Capitaine *Louis la Clote*; le *Dominique*, Capitaine *Jean Jouet*; l'*Adélaide*, Capitaine *Guillaume Morice*; la *Sainte Barbe*, Capitaine *Guillaume Fardel*; le *Saint Jean*, Capitaine *Antoine Cadou*; le *Saint François*, Capitaine *P. Bruzeau*; l'*Aimable Catherine*, Capitaine *Jean-Charles Meignan*; la *Catherine*, Capitaine *François Bergay*; la *Marie Jeanne*, Capitaine *Louis Pichau*; le *Saint Antoine*, Capitaine *Charles Pelletier*; le *Saint Jacques*, Capitaine *Charles Pelletier*; l'*Annette*, Capitaine *Martin Beſſonnet*; la *Légere*, Capitaine *Pierre Fontaine*; l'*Eveillé*, Capitaine *Jacques Monnier*; la *Jeanne Marie*, Capitaine *Louis Turbé*, allants à Saint Valeri ſur Somme, à Saint Valeri en Caux, à Calais, à Dieppe, à Rouen, à Honfleur & à Fecamp avec froment & farine; la *Notre-Dame du Roſaire*, Capitaine *Vincent Marury*, allant à Bilbao avec lamproies, quincaillerie, fayence, bougies blanches & autres marchandiſes.

DE LA ROCHELLE.

EXPORTATION.

Il a été exporté de cette Ville pendant le mois d'Avril 1768 pour les Pays Etrangers, 21919 liv. d'indigo, 3300 liv. de ſucre brut, 121081 liv. de ſucre terré, 81985 liv. de ſucre en pains, 66591 liv. de café, 1660 liv. de rocou, 248831 liv. de ſyrop, 18442 veltes d'eau de-vie, 450 liv. de coton & 921 liv. de cacao.

DE BAYONNE.

EXPORTATION.

Il a été exporté de cette Ville du 24 au 30 Avril 1768, par 6 Bâtimens Eſpagnols, 1 de Flinsbourg & 9 François, les marchandiſes ſuivantes; ſçavoir, pour *Flinsbourg*, 68 tonneaux de vin, & 20 tonneaux d'eau-de vie; pour *Bruges*, 43 tonneaux de vin, 4 milliers de brai & 20 balles de plumes d'oie; pour *Saint Ander*, 120 conques de froment, 70 barils de farine, 960 conques de bled d'Inde, 4 balles de papier, 2 ballots de quincaillerie, 600 planches de pin; pour *Laquaitio*, 800 conques de froment; pour *Bilbao*, 238 cuirs, 350 planches de pin, 4 balles de papier; pour *Saint Ogne*, 800 conques de bled d'Inde; pour *Lisbonne*, 4800 conques de froment; pour *Saint Sébaſtien*, 24 pieces d'eau-de-vie, 7 bariques 22 barils de goudron & 10 tonneaux de bois de campêche; pour *Bordeaux*, 16 milliers de merein, 10 balles de réglisſe, 16 barils de ferremens, 1997 douves de merein; pour *Nantes*, 32 milliers de brai & réſine, 31 ballts de peaux de veau, 40 bariques de goudron; pour *Bourgneuf*, 36 milliers de brai & réſine, 6 balles de plumes d'oie, 1200 planches de pin; pour l'*Orient*, 17 bariques d'eau-de-vie, 69 pierres à Taillandier, 600 planches de pin; pour *Hennebon*, 30 milliers de réſine, 9 bariques de vin, 4 milliers de bouchons, 8 jambons, 400 planches de pin; pour *Rochefort*, 354 barils de brai gras & goudron.

IMPORTATION.

Il eſt entré dans ce même Port pendant le même eſpace de temps 3 Bâtimens Eſpagnols, l'un venant des Aſturies, l'autre de Saint Ander tous deux ſur leſt, & le troiſiéme venant de Bilbao, chargé de 3 malles, 9 futailles, 16 balles, 4 caiſſes, 4 paquets de diverſes marchandiſes, 2 Hollandois, venant tous deux de l'Orient ſur leſt, en ſable; & 2 François, l'un venant de Lisbonne avec 599 cuirs ſecs, 101 cuirs verts & 8 caiſſes d'orangers, l'autre venant de Saint Gilles avec 58 muids, 3 boiſſeaux de ſel.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce rue Traverſiere, 1768.

A PARIS, de l'Imprimerie de KNAPEN, au bas du Pont Saint Michel, 1768.

GAZETTE *DU COMMERCE*,
DE L'AGRICULTURE
ET DES FINANCES.
ANNÉE 1768. Du Mardi 17 Mai.

AGRICULTURE.

LETTRE

De M. Sarcey de Sutieres.

MESSIEURS,

J'AI tout lieu de croire que je n'ai pas préſenté mes principes d'agriculture avec aſſez de clarté, puiſque quelques perſonnes ont prétendu que je n'offrois qu'une même méthode pour la culture de toutes les terres du Royaume. Je me trouve donc obligé de m'expliquer plus clairement, & de prendre la défenſe d'une méthode dont j'ai tiré les plus grands avantages, & qui a déjà été ſi fructueuſe à ceux qui ont voulu l'adopter de bonne foi. (*a*)

J'ai dit que toutes natures de terres, de quelques eſpeces qu'elles ſoient, pouvoient être cultivées ſuivant mes principes, & qu'il étoit poſſible de les mettre en pratique dans toutes les Provinces du Royaume. Cette aſſertion, que je juſtifierai toujours par l'expérience, ne veut pas dire que je n'ai qu'une maniere de cultiver toutes les terres, puiſque dans mon *Agriculture expérimentale*, & dans mes autres écrits, j'ai toujours eu ſoin de diſtinguer les différentes natures de terres; & ſuivant leurs qualités, je propoſe de les labourer plus ou moins bombées, plus ou moins larges, d'y mettre tel ou tel engrais, en telle ou telle quantité, de chauler la ſemence de telle ou telle façon, d'y ſemer tel ou tel grain, *&c.* J'ai donc une méthode particuliere pour chaque nature de terre, & je n'enſeigne donc pas qu'il faut les cultiver toutes de la même maniere. Je preſcris au contraire aux Cultivateurs qu'ils doivent toujours avoir égard à la qualité de la terre & à la nature du climat.

Je n'entrerai point ici dans le détail de tous mes principes, & je me contenterai de renvoyer à tout ce que j'ai déjà dit & écrit ſur ces matieres. On y verra que je ne confonds pas la culture d'une terre humide & froide avec celle qui eſt chaude & ſeche, & que je preſcris ce qui convient à l'une & à l'autre, *&c.*

Mes ſeuls principes généraux ſont, qu'il faut labourer quatre fois toutes les natures de terres en planches bombées; qu'il faut chauler les ſemences pour leur donner plus de force, & les garantir des maladies & des inſectes; qu'il faut enterrer le bled avec la herſe, & non pas avec la charrue; que les quatre labours doivent être d'égale profondeur, *&c.*

Mes principes particuliers ſont que les

(a) *Entre les différentes perſonnes que je pourrois citer, je me contenterai de nommer ſeulement M. Rigault de l'Iſle en Dauphiné, M. le Chevalier de Berſaillin, en Franche-Comté, & M. Panellier en Picardie.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

planches doivent être plus bombées dans un terrein humide que dans celui qui ne l'eſt pas, & que le degré du bombage eſt toujours relatif à l'humidité ou à la ſechereſſe du ſol ; que telle nature de terre demande tel engrais, pendant qu'il convient d'en employer de différents pour une autre qualité de terrein ; qu'un ſol de telle nature ne doit être enſemencé que de méteil ; que dans celui-ci il ne faut que du petit méteil ; dans celui-là du bled ramé, dans un autre, du pur froment, *&c.*

Il s'enſuit donc de ce que je viens de dire, que j'ai des principes généraux & des principes particuliers ; mais les uns & les autres peuvent être adoptés dans les differentes Provinces du Royaume, par la raiſon qu'il ſe trouve dans ces Provinces des terres franches, lateuſes, froides, humides, courtes, veules, argilleuſes, ſableuſes, *&c.* Comme je donne la maniere de cultiver chacune de ces terres, qu'importe qu'elles ſoient dans l'Artois ou dans la Provence. On pourra cultiver de même, la même nature de terre, par-tout où elle ſe trouvera. Il y aura ſeulement quelques obſervations à faire à cauſe de la différence du climat ; mais j'indique ces obſervations. Ainſi j'ai donc égard à la localité, à la nature de la terre, à la diverſité du climat, *&c.*

Je pourrois à mon tour accuſer avec plus de fondement la plupart des Cultivateurs de n'avoir qu'une même méthode, ou plutôt qu'une même routine pour toutes les différentes natures de terres ; car j'ai vu des Provinces entieres labourées de la même façon, ſoit à plat, ſoit en ſillons. Cependant il ſe trouvoit dans cette grande étendue de pays des terres humides, froides, chaudes, lateuſes, *&c.* & une telle uniformité de culture, ne peut être que très nuiſible à l'agriculture. Je crois avoir ſuffiſamment prouvé que je ſuis bien éloigné d'enſeigner que toutes les terres doivent être cultivées de la même maniere. C'eſt ſans aucune vraiſemblance qu'on attribue au hazard ou aux ſaiſons favorables les abondantes récoltes que j'ai tous les ans, puiſque cette abondance n'a jamais été interrompue depuis 1742, quoique j'aie éprouvé ſucceſſivement des années froides, chaudes, ſeches & humides, ſoit à Ville Parifis, ſoit dans le Gatinois ou ailleurs ; quoique j'y aye trouvé toutes les différentes natures de terres ; mais j'ai cultivé chacune ſuivant ſa qualité, & je n'ai exigé d'elles que ce qu'elles pouvoient produire ; je me ſuis toujours garanti par ma méthode des différentes intempéries des ſaiſons.

EXTRAIT

Du Dictionnaire d'Agriculture de M. l'Abbé Roger.

» CONTRACTION. Mot pris du latin qui » veut dire, tirer à l'encontre. On dit en » terme d'anatomie, contraction de nerfs, » & dans le même ſens on dit en jardinage, » contraction des branches, quand, au lieu » d'être miſes ſuivant l'ordre de la nature, » elles ſont genées, forcées, torſes. Ce terme a lieu en parlant du paliſſage vicieux.

» Le mot de *contraction* a dans le jardinage le même ſens que dans la phyſique » & dans toutes les autres ſciences, ainſi que » dans les arts. *Contraction*, ou rapprochement & ſerrement des parties, ſont la même choſe. Le parchemin, le cuir, la corne, *&c.* ſe contractent & ſe criſpent à la » chaleur. Ainſi lors des grandes ſechereſſes, » des vents violens & des rayons brûlans du » ſoleil, de même lors des grands froids, » tous les végétaux ſe *contractent*, toutes » leurs parties perdent leur mobilité & leur » reſſort. De même quand l'impreſſion de » l'air les frappe trop vivement. On *leve* des » arbres hors de terre, (car nous n'arrachons point, pas même les moindres herbages) ils ſont quelque temps ſans être » plantés, on les fait voyager ſouvent au » loin ; alors, de toute néceſſité l'air les » frappe, flétrit la peau & *contracte* toutes » les parties, tant internes qu'externes. Que » fait-on alors dans le jardinage ? On plante » ſans avoir égard à nulle de ces conſidérations. (*Viens ſi tu peux*, dit-on.) Mais » que faiſons nous à ces plantes dont les » parties ſont racornies ? Nous les baignons » pendant une demi journée, ou pendant » une nuit, puis nous les laiſſons reſſuyer » une couple d'heures pour ne point faire » une ſorte de maſtic avec la terre ſur les » racines, après quoi nous plantons : nous

» faiſons plus ; après avoir planté, nous ar-
» roſons à différens temps. Un Jardinie *leve*
» du plant de fleurs ou de légumes pour
» mettre en place ; dès que ſon plant a ſenti
» l'air, ſoudain il ſe flétrit ; il n'a qu'à le
» baſſiner avant de le planter, la fraîcheur &
» les racines reprennent leur reſſort. L'arro-
» ſement ſubſéquent après la plantation y
» fait ; mais la petite mouillure telle qu'on
» la preſcrit ici, fait une grande avance,
» & à coup ſûr ne peut nuire. (*a*)

LETTRE

De M. l'Abbé Soumille, à MM. de la Société d'Agriculture du Bureau du Mans, ſur une nouvelle maniere de faire éclore les vers à ſoie.

M. l'Abbé Soumille avoit annoncé il y a déjà quelque temps, par la voie de nos Gazettes, une lampe pour faire éclore les vers à ſoie ; différentes circonſtances l'avoient empêché de porter cette machine à ſa perfection, & il ne vouloit la donner au public qu'après avoir éprouvé les effets qu'elle pouvoit produire. Certain de ſes ſuccès, M. l'Abbé Soumille nous en a envoyé la deſcription avec la gravure. Nous penſons que ceux qui s'adonnent à l'éducation des vers à ſoie, ſçauront gré à l'Auteur de ſon invention qui, entr'autre mérite, a celui de la ſimplicité. L'étendue de cette lettre nous a déterminés à la placer dans le prochain Journal de Juin.

On a trouvé dans celui de Mai, que nous venons de diſtribuer, un excellent traité ſur l'*éducation des vers à ſoie*, ouvrage d'un Piedmontois qui nous a paru très-inſtruit. Nous penſons qu'on ne ſçauroit trop écrire ſur une matiere qui peut devenir par la ſuite une branche conſidérable de notre commerce. On commence à s'en occuper, & il y a tout lieu d'eſpérer qu'on réuſſira.

Quelqu'un qui paroît zélé pour cette production, deſireroit que les Communautés de Religieux ou de Religieuſes vouluſſent s'y attacher dans les Provinces. Elles pourroient remplir une partie de leurs enclos de pluſieurs pieds de mûriers, & elles éleveroient des vers à ſoie ſuivant la quantité de feuilles qu'elles auroient. En conſultant l'Auteur Piedmontois, & en ſuivant ſes principes, elles verroient qu'avec une petite quantité de feuilles on éleve une ſuffiſante quantité de vers à ſoie, & que ſuivant ſa méthode, les cocons rendent plus de ſoie & de meilleure qualité que ceux qui proviennent des vers à ſoie élevés ſuivant l'ancienne routine. Cette occupation qu'on propoſe aux Religieux & Religieuſes, leur ſeroit en même temps lucrative, & feroit du bien à certaines Communautés qui ne ſont pas riches & qui ne vivent que de bienfaits.

(a) *Nous continuons ces extraits pour faire plaiſir à pluſieurs de nos Lecteurs qui nous l'ont témoigné par écrit ; ces extraits ont déjà occaſionné une réfutation du ſyſtême de M. l'Abbé Roger, ſur les différens avantages que l'arbre retire de ſes racines. Cette réfutation, trop longue pour être placée dans la Gazette, ſe trouve dans le Journal du préſent mois de Mai que nous venons de diſtribuer. En admettant que les ſyſtêmes de M. l'Abbé Roger, ſur la plantation, la taille des arbres, leurs ébourgeonnemens ne ſoient pas exacts, on lui aura toujours obligation d'avoir traité une matiere qui étoit trop négligée. Sa méthode de conduire un arbre réveillera les eſprits, on contredira, on fera des expériences, on parviendra enfin à éclaircir un point important de l'agriculture.*

COMMERCE.

DEUXIÉME LETTRE

Sur les quantités tranſcendantes, par le Quadrateur.

NOus venons de recevoir une ſeconde lettre de M. le Quadrateur, ſur les quantités tranſcendantes. Nous aurions fort ſouhaité pouvoir l'inſérer dans la Gazette, mais les principes, les conſéquences, les découvertes & les démonſtrations qu'elle contient, la rendant trop longue pour nos feuilles, nous avons été obligés malgré nous, de la

renvoyer à notre Journal du mois de Juin prochain. L'Auteur débute par un exposé simple & naif des différens jugemens, qu'il a entendu lui-même derriere le rideau, porter de ses découvertes. Il paroît mécontent de quelques personnes d'une réputation brillante, qui ont assaisonné leur critique de l'ironie la plus amere. Le Lecteur décidera si l'attaque a été repoussée avec autant de finesse qu'elle a été donnée. Pour nous, nous sçavons très-bon gré à l'Auteur d'avoir ainsi terminé avec ses critiques; s'il est d'un vrai sçavant, dit-il, de sacrifier ses querelles personnelles au bien général des sciences, tout galant homme peut, sans avoir un mérite si rare, se faire honneur du procédé. Et tout de suite, l'Auteur passe à la découverte qu'il a faite de deux progressions, l'une quarrée, l'autre cubique, sans la connoissance desquelles, il n'est pas possible selon lui, d'avoir la moindre idée de la construction géométrique, soit d'un quarré, soit d'un cube. Viennent ensuite les principes, qui lui donnent occasion de parler de l'unité, dont le portrait en grand, & tout neuf qui mérite d'être vu, finit par ces paroles, *enfin l'unité que l'esprit géometre rencontre, que l'esprit fin saisit, & que l'esprit religieux adore.* Aux principes succédent les conséquences, & à celles-ci les démonstrations, qui fondées sur les uns & sur les autres, terminent cette lettre, ou plutôt ce trésor de découvertes.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *le 14 Mai 1768.*		MARSEILLE. *le 4 Mai.*		LYON. *le 10 Mai.*		CADIX. *le 26 Avril.*	
Amsterdam,	54 3/4	Londres,	31 3 8e	Amsterdam,	55. 1 16e	Paris,	77
Londres,	31 5 8e	Amst.	54 3 8e	Auguste,	51 5 8e	Amst.	96 1/2 à 3/4
Hambourg,	176 3/4	Cadix,	157	Vienne,	51 3/4	Lond.	40 1/4 à 1/8
Madrid,	154	Madrid,	159	Londres,	31 3/4	Madrid.	au pair.
Cadix,	15. 2	Livourne,	97	Livourne,	96		
Livourne,	96 1/4	Gênes,	95 1/2	Gênes,	94	**MADRID.** *le 2 Mai.*	
Lyon, Rois,	au p.	Paris,	1/2 p 0/0 b.	Madrid,	75 1/2	Paris,	15 8 à 9 f
		Lyon. P.	au p.	Cadix,	75 1/4	Londres,	40 1/4 à 1/8
		Montpellier,	au pair.	Paris,	1/2 perte	Amsterd.	96 3/4 à 97
		Piastres,	49	Marseille,	1 p 0/0	Cadix.	
				Dépot p. P.	5 8e		
				Piast.	48 17 6		

DE BORDEAUX, *le 5 Mai 1768.*

Prix courans des Denrées de l'Amérique.

Sucre blanc le quintal, premiere sorte, 50 à 51 ℔; seconde sorte 46 à 48; troisiéme sorte, 43 à 45; quatriéme sorte, 40 à 42; petits sucres, 38 à 39; communs, 34 à 36; tête, 30 à 33. Sucre brut, le quintal, de Léogane, 28 à 32; du Cap, 27 à 31; de S. Louis, 26 à 30; de la Martinique, 24 à 27. Café Martinique la livre, nouveau fin, 19 ß; d°. marchand, 18 à 18 ß 6 ₰; d°. vieux, 17 à 17 ß 6 ₰. Café S. Domingue la livre, nouveau fin, 17 ß 6 ₰; d°. marchand, 16 ß 6 ₰ à 17 ß; d°. vieux 15 ß 6 ₰ à 16 ß. Indigo la livre, bleu & violet, 8 à 8 ℔ 10 ß; mêlé, 6 ℔ 10 à 7 ℔ 10 ß; cuivré fin, 5 ℔ 12 à 15 ß; d°. marchand, 5 ℔ 8 à 10 ß; d°. ordinaire, 5 à 5 ℔ 5 ß. Coton S. Domingue le quint. 130 à 135 ℔; d°. de la Martinique, 120 à 130 ℔; gingembre gris, 22 ℔; canefice, 40 à 60 ℔; cuirs tanés, 70 à 90 ℔; d°. en poil, 20 à 25 ℔; rocou, 30 ß; cacao de la Martinique, 13 à 13 ß 6 ₰; syrop de raffinerie le quintal, 11 à 11 ℔ 10 ß.

Eaux de-vie, 150 ℔ les 32 vel tes.

RÉPONSE

De M. Chervain, Habitant au Mokà, quartier de Limonade, & Garde-Magaſin du Roi au Port-au-Prince, aux Obſervations de M. le Chandelier, &c. (a)

Je ne ſçais ſi tout bon Phyſicien voudra admettre une auſſi exacte reſſemblance & parité entre l'eau de mer naturelle & l'eau factice que M. *le Chandelier* a compoſée avec des ſels & bitumes, pour enſuite, en ſuppoſant cette analogie, procéder à ſa décompoſition de la même maniere que je l'ai enſeigné & dont je m'y ſuis pris, lorſque j'ai extrait de l'eau de mer naturelle, ces mêmes ſels & bitumes. N'ayant point obtenu de ſon expérience un ſuccès pareil au mien, il ſe croit en droit de conclure qu'il eſt impoſſible de dégager le bitume au moyen de l'huile, en accordant toutefois que l'eau de mer en contienne, ce dont néanmoins il paroit douter ſur le témoignage de M. *Monet*, Aſſocié de l'Académie de Rouen, qui a avancé dans un Mémoire qu'elle n'en avoit point. Cette opinion, neuve en Phyſique, n'eſt appuyée d'aucune autorité, & ſans parler des Sçavans du dernier ſiecle qui ſont d'un ſentiment contraire, comme *Lemery*, le Comte *de Marſigly*, *Becker*, *Stahl*, *Juncker*, &c. ceux de nos jours, tels que MM. *Baron*, *Hellot*, *Duhamel du Monceau* & nombre d'autres, dans les écrits où ils traitent de cette matiere, ont toujours été pour l'affirmative, & ont cru ſon exiſtence ſuffiſamment démontrée par pluſieurs expériences répétées en différentes fois. Un de ces Sçavans, M. *Hellot*, pour s'en aſſurer plus particuliérement, a mis de l'eau de mer dans une baille, & l'a agitée fort long-temps avec un bâton auquel il avoit donné la forme d'un aviron : quelque longue & fatigante que ſoit cette expérience, ce n'eſt que par elle qu'on parvient plus ſûrement à faire ſurnager le bitume. Je ſçai que l'opinion de M. *Macquer*, un des plus habiles Chymiſtes de ce temps, milite en faveur de celle de M. *Monet*, & que dans un de ſes ouvrages, il attribue l'amertume de l'eau de mer aux ſels de Glauber & non au bitume; mais juſqu'à ce qu'il ait confirmé cette aſſertion par une expérience déciſive, il doit être permis de la révoquer en doute. Si M. *le Chandelier* n'a pu empêcher le bitume du compoſé de ſon eau, de monter avec ſa diſtillation, malgré l'eſpece de voile d'huile qui devoit lui faire obſtacle, ce n'a peut-être été que parce que ce bitume s'eſt trouvé d'une nature différente de celui de l'eau de mer. Les principes qui conſtituent ce dernier, ne ſont gueres connus juſqu'à préſent; je laiſſe aux gens de l'Art à les définir, & j'avouerai naturellement que ſi, en travaillant ſur ces matieres moins en Chymiſte qu'en curieux, je me ſuis amuſé quelque fois à faire certaine diſtillation qui m'ont conduit à celle de l'eau de mer, c'eſt que j'attendois plus du hazard que des foibles connoiſſances que je puis avoir acquiſes dans une ſcience auſſi ſublime.

J'ai rapporté à ce ſujet, dans le Mémoire que j'ai publié le 22 Octobre 1766, que j'avois mis dans un alambic, contenant 7 à 8 bouteilles ordinaires, 7 demi-bouteilles d'eau de mer; que j'y avois ajouté trois foibles cuillerées d'huile d'olive, qui n'en faiſoient tout au plus que deux; & qu'une autrefois, plus exact dans mon opération, j'avois trouvé que ma meſure d'huile, n'alloit tout au plus qu'à la 90e. partie d'eau diſtillée. Aujourd'hui je puis aſſurer que cette

---

(a) *La deſſalaiſon de l'eau de la mer eſt un objet trop important pour que nous négligions de publier les différens moyens qu'on propoſe afin de parvenir à ce but. Dans les Gazettes, numéros 22, 23, 24 de l'année 1767, nous avons parlé des procédés de M. Chervain, pour deſſaler facilement, & ſans frais l'eau de la mer. M. le Chandelier, Membre de l'Académie des Sciences & Belles-Lettres de Rouen, a fait un Mémoire dans lequel il prétend prouver que M. Chervain ne peut pas par le moyen de l'huile enlever à l'eau de la mer ſon goût bitumineux. Voici une des réponſes que M. Chervain fait à cet Académicien. Dans la Gazette ſuivante nous donnerons les autres obſervations de M. Chervain. Si M. le Chandelier veut nous communiquer ſa replique, nous l'inſérerons bien volontiers. M. Chervain lit nos Gazettes & nos Journaux à Saint-Domingue.*

même mesure n'ira qu'à la 124^e. partie d'huile, de sorte qu'une seule barique de cette liqueur onctueuse suffira pour distiller 124 & peut-être plus de 130 bariques d'eau.

J'ai encore exposé que si l'on avoit l'attention de passer l'eau distillée par un drap, on dégageroit facilement de l'eau la partie d'huile qui s'éleve avec elle, & cette opération se peut faire aisément dans le temps de la distillation, en mettant un morceau de drap dans l'entonnoir qui peut communiquer au récipient. On se rappellera aussi que j'ai avancé que l'huile la plus fine n'étoit pas celle à laquelle on dût donner la préférence, & qu'au contraire on tireroit plus d'avantage de celle qui se trouveroit la plus grasse, pourvu cependant qu'elle n'eût contracté aucun mauvais goût.

D'après cela, n'est-il pas difficile de comprendre comment l'huile d'olive la plus pure dont M. *le Chandelier* s'est servi pour faire son expérience, a pu communiquer un goût désagréable à l'eau qu'il avoit distillée ? La véritable eau de mer sur laquelle j'ai mainte fois répété mon épreuve avec succès, n'a jamais laissé aucune impression de mauvais goût : je crois donc pouvoir en conclure, au moins probablement, qu'il est bien difficile d'imiter par aucun procédé chymique l'essence & la nature de cette eau, que les manipulations les plus exactes, les combinaisons sçavantes & les mélanges faits avec le plus d'art, n'allieront point en egale proportion dans des eaux factices, les sels, bitumes, *&c.* tels qu'ils le sont dans l'eau de mer.

On a fait dans cette Colonie, en divers lieux & en différens temps, plusieurs expériences qui ont confirmé la réalité de ma découverte. Un Citoyen de Marseille, qui, par un commerce immense, enrichit sa Patrie, & qui, digne de sa fortune, en jouit au sein des Sciences & des Arts qu'il favorise & qu'il aime, M. le Marquis *de Roux*, curieux d'apprécier aussi cette découverte, en a fait faire l'expérience devant lui. Voici l'extrait de la lettre qu'il m'a écrite à ce sujet, en date du 28 Février de l'année 1767.

» J'ai fait faire en ma présence, par » l'Apoticaire du Roi en cette Ville, l'ex» périence que vous enseignez de la façon » & maniere motivées dans les Affiches ; » & avec un alambic ordinaire. Cette distil» lation a parfaitement réussi à mon entiere » satisfaction, & sans la moindre apparence, » dans l'eau distillée de mélange d'huile. Il » est d'autant plus glorieux pour vous, » Monsieur, que l'huile d'olive & l'alambic » ordinaire sont à la portée, & connus de » toutes les Nations civilisées ; & ce qu'il y » a de plus louable en vous, c'est que vous » avez divulgué cette opération sans aucune » rétribution. Je souhaite que votre désinté» ressement & votre zele pour l'humanité, » à la priere & à la recommandation de la » Colonie, vous procure quelque satisfac» tion ou quelque récompense : vous le » méritez très-sûrement, étant très-persuadé » que votre eau distillée se conservera & » maintiendra sa beauté & bonté, confor» mément, ainsi que je l'ai goûtée & bue.

Voilà donc cette expérience suffisamment constatée ; elle s'est faite en France, dans un Port de mer & en présence de personnes de considération & dignes de foi. Comment est-il possible qu'elle réussisse partout en se servant de l'eau de mer véritable, & qu'elle ne réussisse pas en lui substituant une eau factice ? C'est qu'il faut apparemment, comme je l'ai dit ci-dessus, que cette eau composée n'ait aucune analogie avec la véritable eau de mer.

Mais afin de s'assurer que cette eau est entiérement dépouillée de ses parties hétérogenes, je vais indiquer une épreuve très-facile à faire, & à l'évidence de laquelle on ne pourra sans doute se refuser. Que l'on mette dans une cuiller d'argent un peu de cette eau de mer distillée par ma méthode qu'on exposera au soleil ; au bout de 5 à 6 heures que l'évaporation en sera totalement faite, on verra qu'il ne reste au fond de la cuiller aucune espece de sédiment, & qu'il en seroit de même de l'eau la plus légere de riviere ou de fontaine. Mais une eau composée, impregnée de particules étrangeres, différentes par leur essence, ou qui ne peuvent être dans le même dégré de mixtion, déposera toujours au fond de la cuiller quelque sédiment qu'il sera facile de reconnoître à la seule inspection & au plus léger examen.

Un Magistrat, dont le témoignage est du

plus grand poids, & qu'il ſuffit de nommer pour faire ſon éloge, M. le Préſident *de Bongars*, ayant bu de cette eau il y a environ un an, à la diſtillation de laquelle ſans doute on n'avoit pas apporté toutes les précautions requiſes, ou peut-être parce que l'alambic dont on s'eſt ſervi n'étoit pas bien étamé, me dit qu'il lui avoit trouvé un goût fade, & ajouta qu'il n'en avoit point été ſurpris, puiſque cette eau, étoit non-ſeulement dépouillée des parties qui l'empêchoient d'être potable, mais encore de celles qui pouvoient lui conſerver le goût ou l'eſpece de ſaveur qui eſt particuliere à la bonne eau douce; mais que cet inconvénient pouvoit ceſſer, ſi l'on procuroit à cette eau une nouvelle ébullition, & ſi on l'expoſoit enſuite à l'air libre qui lui rendroit ſa bonté primitive. Cette obſervation qui décele de profondes connoiſſances en Phyſique, eſt d'une telle importance, qu'il n'eſt point permis de négliger les moyens qu'elle indique; elle peut même ſervir d'objet aux recherches de M. *le Chandelier*, pour parvenir à dépouiller ſon eau diſtillée du goût détagréable qu'il lui a trouvé. J'ai bu de celle diſtillée par ma méthode, que j'avois conſervée dans une bouteille, au bout de 13 à 14 mois: elle étoit auſſi limpide, auſſi claire, & d'un goût auſſi parfait que l'on puiſſe deſirer à la meilleure eau douce. Dans l'incertitude où je ſuis que mon témoignage ſeul puiſſe valider, je ſouhaiterois que les perſonnes qui en ont bu rendiſſent hommage à la vérité, en inſtruiſant le public du goût qu'elles lui ont trouvé.

En rendant compte de mes expériences dans le Mémoire déjà cité, j'avois particuliérement inſiſté ſur l'avantage de faire fabriquer en fer battu les vaiſſeaux deſtinés à ce genre de diſtillation, comme cucurbites, alambics, *&c.* & j'avois prouvé combien ils méritoient la préférence ſur ceux de cuivre; aujourd'hui que je ſuis encore plus convaincu de leur néceſſité, je n'en ſçaurois trop recommander l'uſage. (*) Je n'ai rien preſcrit quant à la forme ou configuration de ces vaiſſeaux qui peut être arbitraire; je n'imaginois pas en effet qu'une forme quelconque dût mieux remplir l'objet & les vues du Diſtillateur qu'une autre; cependant il m'a été aſſuré par des perſonnes en qui je reconnois du ſçavoir, mais dans un autre genre, que la configuration de ces vaiſſeaux pouvoit influer beaucoup ſur les molécules des vapeurs de l'eau de mer, & donner à ces mêmes Vaiſſeaux, par une certaine direction que j'ai peine à comprendre, la propriété de la deſſaler, en un mot de la rendre potable, ſans addition, ni le ſecours d'aucun intermede: épreuve faite, dit on, ſur des Navires Négriers arrivés de la côte de Guinée en cette Colonie, dont on affirme que pendant toute la traverſée les équipages n'ont bu d'autre eau que celle diſtillée ainſi à bord dans une cucurbite, à laquelle, à ce deſſein, on avoit donné la forme d'un coffre quarré. J'ai propoſé à ces perſonnes, pour les tirer de leur erreur, de faire évaporer une cuillerée de cette eau au Soleil; elles ſe ſont bientôt convaincues qu'il reſtoit un ſédiment onctueux, qui ſe diſſolvoit avec une ou deux goutes d'eau, & qui devenoit bourbeux & de mauvais goût. S'il arrive en Chymie des changemens ſur les corps, comme il en arrive ſouvent ſur certaines matieres tenues long temps en fuſion, il eſt certain que cela ne peut avoir lieu dans une diſtillation de l'eſpece dont nous parlons. Au Port-au-Prince. *Signé*, CHERVAIN.

(*) *On a dû voir par une des Gazettes du commerce de l'année 1767, que les Entrepreneurs de la Manufacture établie en Alſace, pour la fabrication de toutes ſortes d'uſtenſiles de batterie de cuiſine en fer battu à froid, ſupérieurement étamés, ſe ſont propoſés de ſeconder les vues de M.* Chervain, *en fourniſſant, au prix le plus modique qu'il ſera poſſible, les alambics tels qu'il les demande.*

A V I S.

Les Entrepreneurs de la Manufacture de papiers, pour les ameublemens dans le goût Anglois, établie à Paris, rue de Seine, Fauboürg Saint-Germain, vis-à-vis l'Hôtel de la Rochefoucault, avertiſſent le public qu'ils ont enrichi leur fabrique de papiers en nouveaux deſſeins, & que ces papiers imitent les plus belles étoffes de ſoie & toutes les eſpeces de belles indien-

nes. Ils font des envois pour les Provinces & traitent favorablement ceux qui en prennent une certaine quantité pour revendre. Il faut leur écrire franc de port, & adreſſer la lettre à MM. les Entrepreneurs de la Manufacture de papier façon d'Angleterre, rue de Seine, Faubourg Saint-Germain, Maiſon de M. Arthur, Horloger.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, du 14 Mai 1768.*

	liv.	s.	d.	
Or de Portugal, à . .	714			marc.
Du Mexique à . . .	706			
Du Perou à	698			
Les guinées à	712			
Ducats à	97	10		once. marc.
Or fin à 23 k. 31. 32 à .	98	10		
Or à 20 karats à . . .	82	10		
L'argent à 11 d. 20 g. à .	53	17	6	
Idem à 11 d. 10 g. à . .	51	17	6	
Piaſtres	48	15		

Navires en armement.

DE NANTES, *le 6 Mais 1768.*

Les Navires François le *Duc d'Aiguillon*, de 250 tonneaux, Capitaine *Urvin*, Armateur M. *Rolland Tiercelin*; l'*Apollon*, (a) de 160 tonneaux, Capitaine *Laiſné*, Armateur M. *Boiſgerard*; la *Jeune Urſule*, de 80 tonneaux, Capitaine *Michel Meignein*, ſont en charge dans ce Port, ſçavoir, le premier & le ſecond pour les Cayes, le troiſiéme pour Dunkerque.

Il ſe trouve auſſi en charge dans le même Port le Navire étranger le *Jeune Hendrick*, de 150 tonneaux, Capitaine *Klas Klaaſes*, pour Amſterdam, Interprete le ſieur *Boudet*.

DU HAVRE, *le 7 Mai 1768.*

Le Navire la *Victoire*, de 300 tonneaux, Capitaine *Bellanger*, du Havre, eſt en charge dans ce Port pour la Martinique, & partira à la fin de Juin 1768. Ceux qui voudront s'y embarquer ou charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à Rouen, à M. *Mery*, Négociant, & au Havre à MM. veuve *le Monnier* & fils.

(a) *Ce Navire doit partir dans le courant de ce mois, & paſſera par la Martinique. Ceux qui voudront s'y embarquer, ou charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à M.* Boiſgerard, *qui en eſt l'Armateur.*

FINANCES.

Paiement des Rentes ſur l'Hôtel de Ville.

PAYEURS. *MM.*	Parties.	Lettres.	Prochain paiem^t. de Mai.
Iſſaly,	3^e.	J.	20
Maupaſſant,	4^e.	L.	20
Deſchamps,	5^e.	J.	20
Deſchapelles,	13^e.	L.	19
Baroy,	27^e.	L.	20
De Montal,	46^e.	L.	20
Patu,	56^e.	L.	20
Cadeau,	57^e.	M.	19
Rouillard,	58^e.	J.	19
Duval,	63^e.	L.	20

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Mai 1768.	*Jeudi 12.*	*Vendredi 13.*	*Samedi 14.*
Ac. des Indes. .	. . . . .	1247 ½ . . .	1247 ½ 45 . .
Emp. de la Com.	. . . . .	. . . . .	420 . . . .
Prom. à 5 p ⅋. .	. . . . .	16	. . . . .
Prom. à 4 p ⅋. .	. . . . .	39 ¾ 39 ½ . .	39 ¾ . . . .
Bill. de la Com.	. . . . .	. . . . .	. . . . .
Ac. des Fermes.	. . . . .	907 ½ . . .	907 ½ . . .
Amortiſſement.	. . . . .	. . . . .	. . . . .
2 ſ. p. l. du Dix.	. . . . .	7	7 . . . .
3e. Loterie. .	. . . . .	4	4 . . . .
Annuités. . .	FESTE.	345	345 . . . .
Coup. d'An. .	. . . . .	68 ½	68 ½ . . . .
Emp. de 50 mil.	. . . . .	36	36 . . . .
Emp. de 30 mil..	. . . . .	37 ½	37 ½ . . . .
Col. 1759. . .	. . . . .	38	38 ½ . . . .
Canada. . .	. . . . .	44	44 . . . .
4e. L. Epoques.	. . . . .	8. 12e. 12 ½ .	8 11e. 12 ½ .
Nouette. . .	. . . . .	36	36 ½ . . . .
Ac. de la caiſſe .		1190	. . . . .
CONTRATS.			
tirage de la C.	. . . . .	. . . . .	. . . . .
	. . . . .	. . . . .	. . . . .
Bretagne. . .	. . . . .	. . . . .	. . . . .